



„GAZETA PIEKARSKA”  
wychodzi 1. i 15. każdego  
miesiąca i kosztuje:  
na cały rok . . . 6 kor.  
na pół roku . . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek  
w Ameryce 2 dolary  
w Rosji 3 ruble  
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych  
nie przyjmujemy.  
Rękopisów nie zwracamy  
Na odpowiedź prosimy za-  
łączyć markę 10. hal.  
Reklamacye niezapieczone-  
wane wolne są od opłaty  
pocztowej.  
Ogłoszenia zamieszczamy  
po 40 hal. za wiersz petit.  
pierwszy raz następne po  
10 hal. — Drobne ogłosze-  
nia po 20 hal. od wiersza

## ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY W GALICJI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH  
odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcja i administracja: Kraków, Garbarska, 12.

Nr. TELEFONU 1068.

Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

### Z krajowego Związku piekarzy w Galicji.

W dniu 22. sierpnia b. r. odbyło się posiedze-  
nie Wydziału krajowego Związku piekarzy w Gali-  
ciji pod przewodnictwem prezesa Związku, p. Leona  
Bałuka. Posiedzenie odbyło się w Krakowie przy  
ul. Garbarskiej 1. 12, gdzie właśnie wynajęto od 1.  
lipca b. r. lokal wspólny na kancelaryę Związku  
piekarzy i Cechu białych piekarzy w Krakowie, a  
opłacany wspólnie przez Związek i wspomniany Cech.

Wydział Związku zebrał się w komplecie, a  
nieobecność usprawiedliwili pp. Michał Cwierzyk  
z Kęt, Franciszek Fryś z Andrychowa, Ignacy He-  
benstreit z Nowego Sącza i Franciszek Tabaczyński  
ze Lwowa.

Na wstępie złożył sprawozdanie z czynności  
prezes Związku, zaznaczając, że posiedzenia rzadko  
się odbywają ze względu na rozciągłość naszego  
kraju, z którego to powodu przyjazd członków jest  
utrudniony, powtóre Związek nie miał funduszków na  
pokrycie kosztów przyjazdu członków Wydziału.  
Obecnie ma się rzecz lepiej, bo Wydział krajowy  
udzielił subwencji 500 K na rok 1912. Również sto-  
warzyszenia, należące do Związku nadesłały wkładki  
z wyjątkiem miasta Lwowa i Przemyśla.

Prezes Związku postarał się o zamknięcie pie-  
karni Saula Maringera w Kryspinowie w powiecie  
krakowskim, o czem świadczy poniżej podane pi-

smo c. k. Starostwa w Krakowie. Ponieważ rozpo-  
rządzenie to nie zostało wykonane, przeto Wydział  
wybrał delegację, złożoną z pp. Bałuka, Abrahamera  
i Długoszewskiego, która się do starostwa udała  
osobiście i postarał się o wykonanie pisma, które  
brzmi:

C. k. Starostwo krakowskie

L. 23282/12

Kraków, 4 sierpnia 1912.

Do p. Saula Maringera

w Kryspinowie.

Do c. k. Starostwa napływają nieustanne skar-  
gi, że Pan trudni się sam i na własny rachunek  
prowadzeniem piekarni w Kryspinowie, której lokal  
jest własnością pana, dowodem tego jest, że maj-  
strowie piekarscy, którzy uzyskiwali kartę przemy-  
słową na wykonywanie przemysłu piekarskiego w tym  
lokalu, co kilka miesięcy się zmieniali, przyczem  
nierzadko przez dłuższy czas nie było w piekarni ża-  
dnego majstra, a piekarnia mimo to była w ruchu  
z czego wynika, że majstrowie ci byli tylko podsta-  
wionymi figurantami.

Ponieważ wykonywanie przemysłu rękodzielni-  
czego jest dozwolone tylko uprawnionym majstrom,  
przeto c. k. Starostwo, zakazując Panu trudnienia  
się nadal piekarstwem i oznajmia, że w razie nieza-  
stosowania się do niniejszego reskryptu zmuszono  
byłoby piekarnię zamknąć.

C. k. Delegat Namiestnika:

Federowicz m. p.

W Rzeszowie zrobił kontrakt p. Józef Skowron  
z właścicielem domu przy ul. Krakowskiej, panem  
Grauerem, u którego wynajął piekarnię. Pan Sko-  
wron piekarzem nie jest, piekarnię prowadzi p. Jan  
Bielecki z Radomyśla, którego niestety nigdy nie  
ma w Rzeszowie. P. Skowron ma firmę:

„Wysprzedaż pieczywa z piekarni lwowskiej  
(lwowskiej?) Józefa Skowrona”.

Ten sam p. Skowron trzyma czterech termina-  
torów, których do cechu nie zapisuje, oświadczając,  
że to ani jemu ani terminatorom nie potrzebuje.

Sprawą tą zajmie się prezes Związku i postara  
się o zamknięcie piekarni p. Skowrona.

W sprawie piekarni p. Krumholza w Czerni-  
chowie, który został piekarzem na mocy fałszywych  
świadczeń, udała się również delegacja do c. k. Sta-  
rostwa. P. Krumholz ma zamiar budować młyn,  
a przy nim otworzyć piekarnię. Naprzód atoli musi  
załatwić sprawę z fałszywymi dokumentami. Sądzi-  
my, że władze zwrócą baczną uwagę na p. Krum-  
holza, mając dowód, w jaki sposób „wypraktyko-  
wał” na piekarza.

Ożywioną dyskusję prowadzono następnie nad  
kwestyą chemicznych badań towarów piekarskich,  
oraz drożdży lwowskich. W dyskusji nad tą sprawą  
zabierali głos pp.: Babula z Rzeszowa, Moliński  
z Żywca, Abrahamer, Długoszewski i Kozłowski, po-  
czem uchwalono dać drożdże do badania chemicznego  
firm: Zamarstynowskie, Springera, Mautnera i Drillera

Kompletne urządzenia piekarni i fabryk wyrobów z ciasta

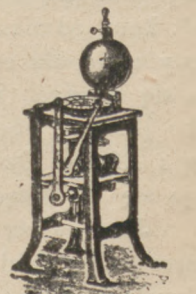
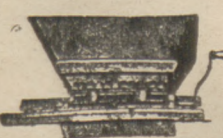
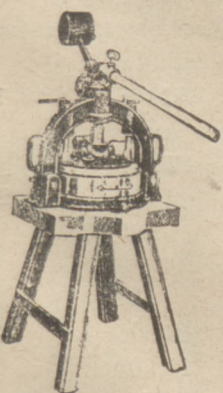
## MASZYN Y

do dzielenia ciasta, do miesienia, do przesiewania, do wytrząsania worków. Młynki do tarcia  
suchych bułek, koryta żelazne, nagelgary, wózki do pieczywa i na ciasto, wagi, koszyki trze-  
cinowe na chleb, płachty nieprzemakalne, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia, dalej wszelkie  
**Armatury do pieców** a to: drzwiczki, typle, świeczniki, kotły na wodę, oraz płyty i cegły  
szamotowe dostarcza również na dogodne spłaty

Pierwszy galic. dom handlowy i biuro techniczne dla przemysłu piekarskiego

**MAKS PINELES, Lwów, ul. na Błonie 54a.**

Wyroby pierwszorzędne. — Długoletnia gwarancja. Ceny fabryczne. — Cenniki wysyła się,  
oraz wszelkich wyjaśnień udziela się chętnie bezpłatnie.





bez wiedzy fabrykantów. Tem zajmie się prezes, wiceprezes p. Abrahamer, sekretarz p. Długoszewski i skarbnik p. Kozłowski. Sprawa ma być załatwiona w przeciągu 2 tygodni.

Również uchwalono zachęcić P. T. Kolegów do nadawiania artykułów piekarskich do badań chemicznych w Krakowie na ręce chemika miejskiego p. Dra Włodzimierza Nowaka.

Wiceprezes, p. Moliński postawił wniosek, aby prezydium wysyłało referaty do pewnych członków Wydziału, którzy takowe opracują i gotowe Wydziałowi przedstawia.

Jednemu z członków Wydziału p. S. z Krakowa uchwalono wyrazić naganę, albowiem mimo zobowiązania się nie opracował referatu o do założenia biura pośrednictwa pracy, jak również nie wyjechał w sprawie Związku do Chrzanowa i Tarnowa.

Na wniosek wiceprezesa, p. Molińskiego, uchwalono osiągnąć zaległe wkładki od członków ze Lwowa i Przemyśla przez tamtejsze o. k. Starostwa.

Celem zabezpieczenia się na przyszłość przed strajkami czy też bojkotami ozeladzi piekarskiej postanowiono zwoływać w takich okolicznościach Wydział Związku, aby całą siłą bronić daną miejscowość, osłabić upór i zapobiedz niesłusznym zachciankom obotników. Zaskoczonym Kolegom niespodziewanym strajkiem lub bojkotem Związek nieść musi pomoc moralną i materalną i ma ich bronić swą powagą wszędzie.

Na wniosek prezesa uchwalono zjednywać stowarzyszenia do Związku, a mianowicie miasta: Chrzanów, Bochnię, Tarnów i Przemyśl. Celem organizacji wyjadą pp. Długoszewski i Schleickhorn w jak najbliższym czasie.

Na wniosek p. Molińskiego uchwalono założyć przy Związku fabrykę łopat piekarskich (szybrów), aby Koledzy nie potrzebowali sprowadzać tego towaru z obcych krajów i przepłacać go. Sprawą niniejszą zajmie się sam prezes.

P. Moliński interpeluje w sprawie „Spółki mącznej“, która miała powstać w Krakowie. Na to odpowiada prezes, że sprawa idzie żółtym krokiem, bo nie wszyscy Koledzy w Krakowie rozumieją znaczenie takiej spółki. Ale jest nadzieja, że ta sprawa wkrótce będzie załatwiona. Nadmieniamy, że do „Spółki mącznej“ w Krakowie pragną się przyłączyć stowarzyszenia z innych miast.

Stowarzyszenie grupa II. w Krakowie również przyłącza się do „Spółki mącznej“, celem szybszego zawiazania tejże.

Kolegom zamiejscowym zwrócono kosztą podróży w kwocie 28 K.

Posiedzenie trwało od godz. 3 do 6<sup>1/2</sup>, poczem zwiedzono wystawę koszykarską w „Sokole“, gdzie zakupiono kilkaset koszyków z fabryki w Żurawnie, oraz zamówiono w tejże fabryce znaczną ilość koszyków na chleb, których już był brak na wystawie. Wszyscy Koledzy zauważyli, że wyroby koszykarskie w Galicyi są bardzo pięknie wykonane.

## O jucie i wyrobach z juty.

Zakładająca się nareszoie wspólnie, a od tak dawna wyczekiwana przedziałnia i tkalnia juty, obudziła zainteresowanie szerokich sfer konsumentów wyrobów z juty, a także i subskrybentów, przekonanych o żywotności i rentowności tego przedsięwzięcia. Z tego powodu poświęcimy słów kilka jucie i wyrobom z niej.

Juta przedziałna jest włóknem rośliny o tej samej nazwie; kultywują ją w największych ilościach w Indiach wschodnich, w szczególności w Bengalii, w okolicy Kalkuty, pozatem w Chinach, w Ameryce północnej i Algierze. Pod względem botanicznym należy juta do gatunku „Corchorus“. Juta przedziałna ma nazwę naukową „Corchorus capsularis“. Inna odmiana juty tzw. „Corchorus olitorius“ służy mało dla celów przedziałnych, natomiast używa się młodych jej pędów dla celów spożywczych, jako jarzyny obętnie spożywanej w Azji południowej i Afryce. Dziko rosnące odmiany juty nie nadają się do przedziałania, lecz tylko do wyplatania.

Juta należy do roślin, które z łodygi swej dostarczają przedziwa. Jest w tem analogia do lnu i konopi, dlatego też czasem spotkać się można z tem, że jutę nazywa się „konopiami bengalskimi“ albo „kalkuckimi“.

Łodyga juty dochodzi do wysokości 3-4 metrów, grubość jej dochodzi do 13 mm. Podczas kwitnienia ścina się jutę, wtedy bowiem są jej włókna najmniej kruche. Następnie usuwa się liście i pędy boczne, pozostawia przez 3 do 4 dni, aby roślina zwiędła i moczy się w zimnej wodzie przez 3 do 30 dni.

Wreszcie odziera się tylko z łodygi (podobnie jak u konopi), płucze i suszy na powietrzu. Po sortowaniu pakuje się ją we wory o wadze 400 funtów angielskich, czyli 180 kg i przewozi do krajów przerabiających jutę. Dla monarchii najważniejszym punktem portowym jest pod tym względem Tryest. Dalsza przeróbka juty odbywa się już w przędzalniach. Polega ona przede wszystkim na miękoczeniu i czesaniu. Warstwę juty kropi się wodą i tłuszczem (tranem, naftą) i pozostawia tak długo, dopóki woda w nią nie wsiąknie, co trwa 1 do 2 dni; następnie międli się na międlarkach, zbliżonych do międlarek lnianych i czesze na zgrzeblarkach, po rozdzieleniu i rozerwaniu zbyt długich włókien.

Właściwe przedzienie juty odbywa się metodami zbliżonymi do metod przedzienia lnu.

Tkactwo juty jest w większości przypadków ogromnie proste. Przeważną ilość tkanin a mianowicie wszelkie tkaniny pakunkowe tka się najprostszym splotem gładkim (prostym); niektóre zaś tylko tkaniny tka się splotem czynowatym.

Lepsze gatunki juty są barwy jasnej, białawo-żółtej lub szarawo-białej, o dość silnym czasem nawet jedwabistym połysku, o dość wielkiej miękkości i jednolistości. W pobliżu obu końców, jakoś juty się pogarsza tak, że przeciętna długość dobrych gatunków nie przenosi 2-3 metrów. Normalna ilość wody wynosi 14 proc. Produkt surowy ma zapach charakterystyczny, wcale przyjemny. Przedza ma zapach tranu, użytego do przedzienia. Juta daje się bardzo pięknie barwić.

Zastosowanie juty jest bardzo obszerne. Najwięcej juty przerabia się dla celów pakunkowych, a mianowicie na worki, płótna pakunkowe, sienniki Worków z juty używa się jako opakowania dla całego szeregu produktów rolniczych, przede wszystkim dla wszystkich gatunków zbóż, mąk i owoców strączkowych — dla całego szeregu materiałów budowlanych, przede wszystkim dla cementu i gipsu, dalej dla rozmaitych rodzajów nawozów sztucznych, dla cukru surowego, dla soli potasowych i wielu innych artykułów.

Pozatem tka się z przedzi jucianej także materiały meblowe i tanie dywany. Wielkiem jest też zapotrzebowanie tkanin jucianych dla fabrykacji linoleum, produktu, którego podstawę stanowi właśnie tkanina juciana. Światowa konsumpcja juty wynosi około 20 milionów centnarów metrycznych. — Roczna konsumpcja worków z juty w Galicyi wynosi przeszło 100.000 centnarów metrycznych wartości 10—12 milionów koron.

Mająca się założyć pierwsza w kraju przedziałnia i tkalnia juty jest pierwszym tego rodzaju przedsięwzięciem w kraju. Jest ona obliczona na produkcję 250 wagonów rocznie, miałyby tedy pokryć około 1/5 zapotrzebowania samego kraju naszego. — Przemysłowi temu przy tym stanie rzeczy rokować można najlepsze nadzieje. Wybór miejsca pod fabrykę, Trzebinia, na progu Galicyi, w punkcie węzłowym tyłu linii kolejowych, uznać należy za szczególnie, a to ze względów taryfowych dla Galicyi i eksportu, dalej ze względu na bliskość węgla, kulturę robotniczą i t. p.

Inicjatorzy fabryki postępują ostrożnie, ograniczając się na początek do fabrykacji worków, jakie artykułu masowego, o ogromnej, ciągle rosnącej konsumpcji, artykułu, nie podlegającego modzie i nie dającego się niczem tańszemu a równie dobrem zastąpić. Spodziewać się jednak należy, że w niedługiej przyszłości ta sama fabryka obejmie także rentowną fabrykację jucianych materiałów meblowych, dywanowych i t. p. Materiałami tymi zalewają fabryki zachodnio-austryackie kraj nasz, gdyż jest on dla tych tanich materiałów bardzo dobrym konsumentem.

Całe zapotrzebowanie kraju, pokrywane dotychczas przez skartelowane fabryki pozakrajowe, wynosi 10—12 milionów koron rocznie.

Fabryka urządzona ma być według wymogów nowoczesnej techniki, a projekt budowy, tudzież urządzenia wewnętrznego, daje gwarancję za dobroć materiału, tudzież za należyte funkcyonowanie maszyn i urządzeń.

Jest nadzieja, że sfery przemysłowe w dobrze zrozumianym własnym interesie wezmą czynny udział w założeniu fabryki juty, która spełni zarazem obowiązki narodowy, rugując produkt obcych krajów i dostarczając pracy znacznej liczbie robotników.

Fabryka zatrudniać będzie zwyk 350 robotników oraz około 30 sił technicznych i komercyjnych.

Bezwzględne rozpoczęcie budowy umożliwi osiągnięcie uruchomienie fabryki już w styczniu 1913, a zupełne jej wykończenie w marcu 1913.

Fabryka ta o 2584 wrzecionach i 150 stołach tkackich urządzona zostaje dla rocznej produkcji 250 wagonów gotowych fabrykatów jutowych.

Ogólny kapitał zakładowy wynosi 2.000.000 K.

## Ze szkoły piekarskiej w Krakowie.

Wpisy do zawodowej szkoły piekarskiej w Krakowie na rok szkolny 1912-13 odbędą się w dniach 13. i 14. września (piątek i sobota) od godziny 8—4 po południu w szkole przy placu św. Ducha.

Zarząd szkoły przypomina, że PP. Majstrowie są obowiązani wszystkich uczniów zapisać na naukę, nawet takich, którzy się chcą uchylić od obowiązku uczęszczania do szkoły.

Jeżeli terminator, który został przez swego chlebodawcę do szkoły zapisany, mimo upomnienia nie chce do niej uczęszczać, wtedy winna spaść na samego terminatora, którego Wydział szkolny pociąga do odpowiedzialności.

W ubiegłym roku szkolnym Magistrat miasta Krakowa przedłużył aż czterem uczniom termin o pół roku z powodu zaniedbania szkoły z ich własnej winy.

## Z ruchu mącznego.

Mąka pszena galicyjska i krakowska starego typu.			
Grysiak gruby			17-90—18-50
„ cienki			17-50—18-10
Mąka pszena Nr. 0			17-90—18-50
„ „ „ 1			17-50—18-10
„ „ „ 2			16-70—17-70
„ „ „ 3			16-30—17-10
„ „ „ 4			15-70—16-60
„ „ „ 5			15-30—16-10
„ „ „ 6			14-40—14-50
„ „ „ 7			12-40—13-20
„ „ „ 8 do pieczenia			11-10—12-—
„ „ „ 8 na paszę			9-70—10-20
Mąka żytnia			
„ „ „ 1			14-50—15-50
„ „ „ III do pieczenia			10-—10-50
„ „ „ III na paszę			9-50—10-—
Razówka z żyta węg.			
„ krajow.			11-35—12-10
Otręby pszenne			7-—7-10
Łuski			6-65—6-80
Otręby żytnie			6-50—6-80
Mąka czerwona			8-50—9-—

Urodzaje wszechświatowe pszenicy. Obliczenia urodzajów nie są jeszcze ustalone, lecz pewne, że zbiór tegoroczny pszenicy będzie znacznie większy od przeszłorocznego. Ostatnie obliczenia amerykańskich urodzajów dotyczą urodzajów pszenicy na całej kuli ziemskiej. Poniższa tablica daje porównawcze zestawienie urodzajów pszenicy za ostatnie trzy lata:

	1912 r.	1911 r.	1910 r.
	tysiący kwartetów		
Austria	7.200	7.500	7.200
Węgry	23.300	24.000	22.700
Belgia	1.900	1.800	1.500
Bułgaria	7.000	8.000	7.000
Dania	500	500	550
Francja	40.000	40.000	31.500
Niemcy	18.000	18.000	17.700
Grecja	700	750	650
Holandya	700	700	550
Włochy	21.500	24.000	19.200
Portugalia	800	1.300	800
Rumunia	9.000	11.500	13.400
Rosya	90.500	67.000	102.800
Serbia	1.700	1.900	1.650
Hiszpania	15.500	18.500	17.290



Szwecya	800	1.000	900
Szwajcarya	500	500	350
Anglia	7.000	8.000	6.500
w Europie	247.000	235.400	252.300

Ze wszystkich stron świata donoszą, że żniwa te goroczne wypadły lepiej, aniżeli ubiegłego roku. Szczególnie brzmia bardzo korzystnie doniesienia z Ameryki. Także i żniwa rosyjskie były w tym roku lepsze, niż zeszłoroczne, chociaż w niektórych okolicach wypadły niekorzystnie. W Niemczech widoki do ostatnich czasów były znakomite. Potem nastąpiły deszcze i z tego powodu obawiano się pogorszenia sytuacji. W Rumunii żniwa nieco rozczarowały. Głównie zakupują Włochy teraz zboże w Niemczech i w państwach bałkańskich. O żniwach węgierskich nie można jeszcze wydać ostatecznego zdania. Pszenica węgierska co do gatunku gorsza niż zeszłoroczna. Natomiast kukurudza udała się wybornie.

## Rozmaitości.

**Cukrownia w powiecie krakowskim.** Dawny projekt sfer rolniczych ziemi krakowskiej oraz zachodniej części kraju, założenia cukrowni, zostaje zrealizowany przy współudziale Banku Przemysłowego Król. Galicji i Lodomeryi z W. Ks. Krakowskiem. Potrzebna na ten cel minimalna ilość plantacji buraków została już zapewniona. Akcją zajmuje się komitet ściślejszy, w skład którego wchodzi: Bank przemysłowy, oraz pp. prezes Rady powiatowej Dr. Stefan Starzyński, członek komitetu krakowskiego Towarzystwa rolniczego Władysław Żeleński z Grodkowic i członek wydziału powiatowego i Rady m. Krakowa Jakób Judkiewicz. Cukrownia, której koszt budowy prelimitowany jest na kwotę około 6.000.000 kor. — powstanie w gminie Bieńczyce, przy stacji kolejowej Mogiła, linii kolejowej Kraków Kocmyrzów. Cukrownia ta projektowana jest na produkcję 100.000 cet. metr. cukru rocznie. Grunta zostały już zakupione, budowa rozpocząć się ma bezzwłocznie. Większość kapitału projektowanej fabryki zapewniona już jest przez liczne, dobrowolne zgłoszenia z uwzględnieniem plantatorów buraków, a ponieważ dalsze zgłoszenia bezustannie wpływają, przeto interesanci, chcący zapewnić sobie udział w tem przedsięwzięciu przemysłowym, zechcą się zgłaszać w Filii Banku Przemysłowego, gdzie tymczasowe biuro projektowanej cukrowni urządzenie już rozpoczęło.

**Ilość mleka w świecie.** Ogólna ilość produkowanego w różnych krajach mleka wynosi według statystycznych dat Stanów Zjednoczonych 1,320 000 ton, z czego przypada na Stany Zjednoczone 306 tysięcy ton, Rosję 170, Niemcy 150, Austrię 85, Włochy 77, Kanadę 65, Holandję 60, Szwecję i Norwegię 40, Anglię i Francję po 10 a wreszcie na inne kraje 142 tysięcy ton.

**Nowy sposób spożytkowania mleka.** O nowej przeróbce mleka, jak czytamy w „Ziemiannie“, donoszą pisma rolnicze z Ameryki, gdzie zaczęto wyrabiać sztu-

czną kość słoniową z tego produktu. Preparat ten nazywa się „Lactitis“ jest bardzo twardy, wytrzymały, a przytem elastyczny. Wyrabiają z niego kule bilardowe, grzebienie, obsadki, trzonki do noży i różne inne przedmioty, wyrabiane dotąd z kości słoniowej, kości innych zwierząt i celluloidu. Wyrób lactitisu ma się bardzo opłacać. Rozpowszechnienie tego nowego artykułu może z czasem wpłynąć na podrożenie mleka.

**Powrót do cukru trzcinowego.** Głównymi producentami cukru w Europie są Francja, Niemcy, Austro-Węgry, a na czwartym miejscu Rosja. Te cztery państwa w r. 1905 dostarczyły 5.000.000 ton cukru buraczanego. W roku 1906. produkcja wzrosła do 7 mil. ton, a w r. 1910. spadła do 6 mil. i daje się zauważyć dalsza redukcja. W tym samym czasie produkcja t. zw. „kolonialnego cukru“, czyli cukru z trzciny cukrowej, wzrosła z 4 mil. do 8 mil. ton. Zachodnio-europejscy rolnicy i ekonomiści przypuszczają, że należy oczekiwać stopniowego wypierania z rynków cukru buraczanego przez trzcinowy. Przy intensywniej bowiem kulturze otrzymuje się z jednego hektara około 30.000 kg buraków, a z tych do 15 proc. cukru; tymczasem na Jawie i innych podzwrotnikowych krajach z jednego hektara, zasianego trziną cukrową, otrzymuje się aż do 80.000 kg trzciny, co daje do 11 proc. cukru.

Innymi słowy z jednego hektara otrzymuje się prawie dwa razy tyle cukru trzcinowego, ile na takiejże przestrzeni otrzymać można buraków. Dodać należy, że trzcinowa cukrowa wymaga daleko mniejszego nakładu. Nie ulega wątpliwości, że po ulepszeniu dotychczasowych sposobów uprawy trzciny cukrowej produkcja cukru trzcinowego ogromnie się podniesie w niedalekiej już przyszłości. Potwierdzać to przypuszczenie zdają się cyfry. Tak n. p. w r. 1905. na wyspach archipelagu Sunda otrzymano z hektara 8.700 kg cukru, a w r. 1910. już dał hektar przeszło 14 000 kg.

**W sprawie zgromadzeń w stowarzyszeniach przemysłowych.** — Komunikują nam z Dyrekcji kraj. Instytutu popierania rękodzielnictwa i przemysłu w Krakowie: Zakorzenił się u nas zwyczaj urządzania w Stowarzyszeniach a także w różnych Towarzystwach, zajmujących się sprawami rękodzielnictwa i przemysłowemu zgromadzeń w niedziele i święta. Na zgromadzenia te zapraszana jest także zwyczajnie Dyrekcja kraj. Instytutu, względnie członkowie jej personelu. Niniejszem zawiadania Dyrekcja wszystkie Stowarzyszenia i Towarzystwa, że udziału w zgromadzeniach niedzielnych i w święta urządzanych brać bezwarunkowo nie będzie; pominiawszy bowiem względy religijne, które nie pozwalają pracy w niedziele i święta, jest rzeczą nie możliwą, wobec wielkiej ilości zgromadzeń, urządzanych prawie w każdą niedzielę i święto, zatrudniać braniem udziału w tych zebraniach także personal Instytutu i pozbawiać go jedynego a koniecznego spożycia niedzielnego. — Stowarzyszenia przemysłowe powinny wziąć pod uwagę to, że urządzają walne zgromadzenia raz lub najwyżej kilka razy w roku, zatem

utrata dla nich jednego lub kilku dni spoczynku niedzielnego nie stanowi tak wielkiej różnicy. Ponieważ zaś Stowarzyszeń takich jest cały szereg i nie wpływa niedziela i święto, ażeby gdzieś jakieś zgromadzenie się nie odbywało, na którym obecność urzędnika Instytutu nie byłaby konieczną ze względu na kwestję popierania przemysłu, przeto personal Instytutu niema przez cały rok ani jednej niedzieli wolnej od zajęć, w której mógłby po pracy całonocnej wypocząć. Zechcą przeto Stowarzyszenia i Towarzystwa, które reflektują na udział i pomoc Instytutu w takich zgromadzeniach, na przyszłość zgromadzenia te na dni powszednie zwoływać.

## Z Cechu piekarzy w Krakowie.

### Sztandar cechowy.

Drugi rok upływa od czasu, gdy majstrowie krakowscy powzięli myśl o sztandarze cechowym. Dotąd odbyło się kilka posiedzeń komisji sztandarowej. Komitet w niedługim czasie zebrał znaczną kwotę, gdyż każdy majster ofiarował chętnie kwotę na ten wzniosły cel.

Będzie to wspaniała pamiątka dla przyszłych pokoleń piekarskich, która świadczyć będzie, że w cechu piekarzy w Krakowie panuje wiara przodków i cześć najgłębsza dla Kościoła.

Oto sztandar jest na wykończeniu. Komisja sztandarowa dogląda pilnie pracy około sztandaru i pragnie jego ukończenia jak najprędzej. Doniesiono nam, że sztandar będzie oddany cechowi w przeciągu 3 tygodni. Poświęcenie sztandaru odbędzie się prawdopodobnie w miesiącu październiku.

Cech wyraził podziękowanie Komisji sztandarowej, w której skład wchodzi pp. Stanisław Długoszewski, Leon Bałuk prezes, Franciszek Kozłowski, Wincenty Moliński, Wojciech Krok, Jan Kordecki i podstarzy Józef Rączkiewicz. Komisja ta z pełnem poświęceniem krząta się około wykończenia sztandaru i zbiera wkładki od Kolegów, którzy je płacą częściowo wedle oświadczenia.

Podnieść należy, że żaden majster piekarski w Krakowie nie odmówił kwoty na ten piękny cel, owszem Koledzy z Wielkiego Krakowa sami się zgłosili do przewodniczącego Komisji sztandarowej i udział w kosztach pokrycia sztandaru złożyli.

Oby ten szlachetny zamiar doprowadzono jak najprędzej do celu, oby ta wzniosła myśl zagrzała nasze serca i potomstwo do wytrwałości w pracy, jej udoskonalenia, do pracy z Bogiem, z ufnością i wiarą w przyszłość.

## Piekarnia

w dobrym stanie z powodu wyjazdu zaraz do sprzedania.

UTELSKA, Kraków — Ludwinów ul. Wolnych 180.

## Szkoła koszykarska w Żurawnie

wykonuje wszelkie roboty w zakres koszykarstwa wchodzące z trzciny, wikliny, rogoziny, basty i rafi, koszyczki do wypiekania chleba trzcinowego okrągłe i podługne z dobrego materiału trzcinowego bardzo starannie wykonane, z dobrem higienicznym zakończeniem z tyczka trzcinowego.

CENA loco ŻURAWNO:

Okrągłe na 1 (kg) ciasta	—	K 63 hl
" " 1 1/2 "	—	" 70 "
" " 2 "	—	" 75 "
" " 3 "	—	" 90 "
" " 4 "	1	" 15 "
" " 5 "	1	" 15 "
" " 6 "	1	" 30 "
Podługne 1 1/2 "	—	" 70 "
" " 1 "	—	" 80 "
" " 1 1/2 "	—	" 90 "
" " 2 "	1	" 04 "
" " 2 1/2 "	1	" 16 "
" " 3 "	1	" 25 "
" " 4 "	1	" 45 " itd.

Ponadto wyrabia Szkoła koszykarska piekarskie koszyki, kosze pleone i transportowe po najtańszych cenach oraz meble wszelkiego rodzaju z bambusu, trzciny i łoziny, kufry, walizki, leżaki, stoły, stoliki, kosze na bieliznę, altany ogrodowe rozbielne z kompletnem urządzeniem na 4—10 osób od 50 K i wyżej.

Szanownym P. T. Piekarzom polecamy bardzo gorąco nasze wyroby trzcinowe nie ustępujące w ničem obcym, a znacznie od nich tańsze i prosimy o liczne zamówienia.

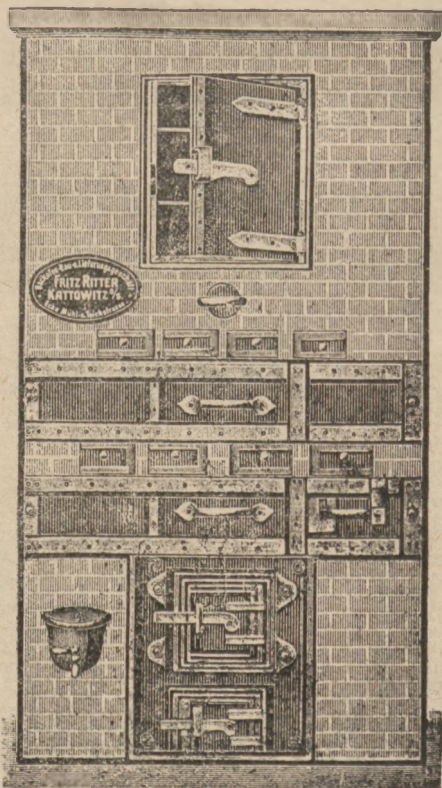
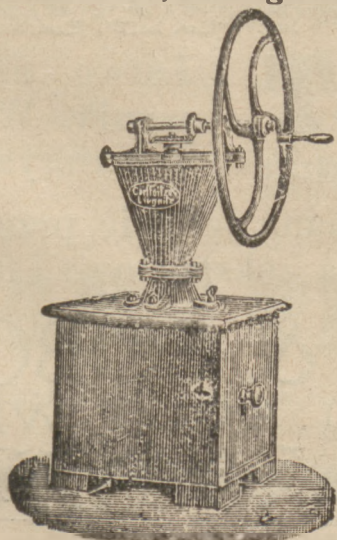
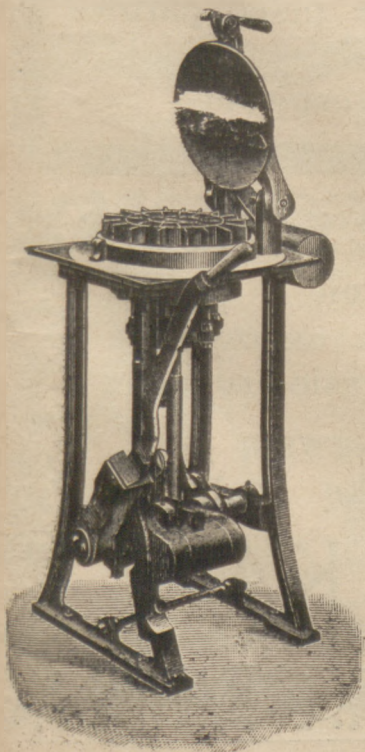
Zarząd Szkoły koszykarskiej w Żurawnie.

## FIRMA FRITZ RITTER W KATOWICACH (Śląsk górny) N tel. 323.

ako największa firma na Śląsku górnym, mająca filie w Poznaniu, podejmuje się kompletnej budowy i wykonania wszelkich pieców piekarskich a to: najnowszej konstrukcji **PIECÓW PIEKARSKICH, pieców kanaowych, podwójnych, cuklarniczych i t. p.** z długoletnią gwarancją — za zapłatą w ratach.

Na składzie do nabycia wszelkiego rodzaju maszyny i wszystkie przyrządy, które tylko do potrzeb piekarni użyte być mogą.

Zastępcą firmy jest **PINKUS SIEGMANN**  
Kraków, Bożego Ciała 7.





Proszę powołać się na mój anons  
w tej gazecie!

## Henryk Immerglück

pierwsza krakowska  
ODLEWARNIA ŻELAZA

KRAKÓW — Prądnik Czerwony  
dostarcza wszelkie armatury do  
pieców piekarskich po cenach  
najtańszych — tudzież wykonuje  
naprawy tychże.

— Baczność na adres! —

## KRAKOWSKA Drożdżarnia R. Drillera w Krakowie

wysyła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane  
czyste spirytusowe bez żadnych domieszek,  
do każdej stacji kolejowej lub urzędu pocztowego,  
każdą ilość po nader umiarkowanych cenach.  
Obsługa rzetelna, staranna i nader skrupulatniejsza.  
Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną  
(popędową). — Jedna próba przekona.  
Stałym odbiorcom wszelkie dogody! —  
Najlepsze referencje!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków,  
telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat  
(szybrów)

## — Józefa Czapki —

w KOPRZYWNICY

(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na  
wielu wystawach pierwszymi medalami  
wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia  
na łopaty według ządania.

Tamże do nabycia najlepsza  
razówka pszeniczna do wyrobu chleba  
Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na Galicyę i Bukowinę:  
LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.

Cenniki wysyła wprost firmie.

## DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA  
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły  
fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i w Francji  
w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

H. Rosenberg, Starowiślna 34.

## Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)

w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież  
budowy i przebudowy pieców pod nader  
korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piecyce piekarskie  
buduje, przebudowuje,  
układa posadzki

## Jan Szczepański

LWÓW, ZAMARSTYŃSKA 62



## Wszelkie wyroby koszykarskie

trzeiny, wikliny, słomy i t. p. patentowane  
dostarcza w najlepszej jakości

po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

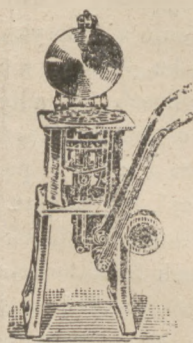
ulica Benedykta Schelingera 18.

☉ Żądajcie cenników. ☉

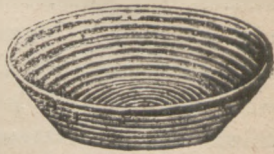
**Piekarnia** z powodu stosunków fa-  
milijskich, zaraz do wydzierżawienia. Jan  
Prostak, Krzeszów, poczta Lachowice.

Agencya handlowa i dom komisowy

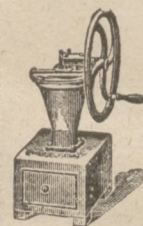
## ADOLF INFELD RZESZÓW



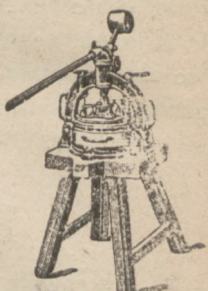
poleca  
wszelkiego  
rodzaju ma-  
szyny piekar-  
skie, jak do  
cięcia i mi-  
szenia ciasta i mie-  
lenia bułki na tar-  
tę, dalej koszyki



trzeinowe, płachty nieprzemakalne,  
oraz wszelkie armatury, w zakres pie-  
karstwa wchodzące.



Cenniki darmo  
i opłatnie na  
żądanie.



Na składzie również wszelkie  
wagi, kasy ogniotrwałe,  
maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.

Swój do swego.

**Piecyce piekarskie**  
buduje, przebudowuje, naprawia  
układa posadzki (herty)  
**Jan Stępiński** majster  
murarski  
w Skawinie przy kolei, dom własny

## PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

\*\*\* MITSCHERLING w RADEBURGU \*\*\*

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN I PIECÓW  
AKCYJNE TOWARZYSTWO

## WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI,

ul. Odoakera 35.

Maszyny najlepszej kon-  
strukcyi do wszelkiego  
rodzaju ciasta.



Specyalne piecyce parowe  
do najmniejszych lokali  
zastosowane.

## DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju  
pieczywa.

\* Wyrabiane jedynie przez pierwszą \*  
Wiedeńską eksportową fabrykę siodu

**HAUSER & SOBOTKA**  
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.